



#Suissemajestic

#Wintertime

*Collection hiver 2019*

Notre restaurant 45 vous accueille 7 jours sur 7 de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00 dans un décor contemporain niché au cœur de notre bâtisse Belle Epoque. Suspendu en toute transparence au-dessus du Léman, vous pourrez profiter du savoir-faire de notre Chef Rémi Sauvageot qui change sa carte au gré de notre panorama et des saisons

Bienvenue chez vous!  
Votre Suisse-Majestic Team

*Winter Collection 2019*

The restaurant 45 welcomes you 7 days a week from 12 noon to 2pm and 7pm to 10pm in his fine contemporary decoration at the heart of our Belle Epoque structure, located above the lake.

Our Chef Rémi Sauvageot is delighted to offer you seasonal food, which reflects and is inspired by our beautiful surroundings

Welcome home!  
Your Suisse-Majestic Team

*Kulinarische Winterkollektion 2019*

Unser Restaurant 45 heisst Sie sieben Tage die Woche von 12.00-14.00 Uhr und 19.00-22.00 Uhr in modernem Ambiente und Belle-Epoque Architektur willkommen, während Sie die Aussicht und die Kulinarik geniessen. Unser Küchenchef Rémi Sauvageot verwöhnt Sie mit saisonalen Kreationen, zu denen er sich gerne von der Schönheit der umliegenden Natur inspirieren lässt.

Willkommen zu Hause!  
Ihr Suisse-Majestic Team



## Jeux d'enfants

C'est le moment de laisser divaguer votre créativité...

Prenez une photo de votre 45,  
partagez-la sur Instagram® ou Facebook®,  
faites travailler votre imagination et tentez de gagner une surprise...!

Il vous suffit de partager votre publication avec les #:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

## Play with us

Show us your creativity! Take a picture of your 45 &  
enhance your imagination...

Share it on Instagram® or Facebook® and see what happens if you win..!

You just have to share your posts with following #:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

## Ein Kinderspiel!

Dies ist der Moment, in dem Sie Ihre Kreativität unter Beweis stellen können...









Teilen Sie Ihr Foto von Ihrer 45-Erfahrung auf Instagram® oder Facebook®.





Lassen Sie Ihre Bilder sprechen  
und mit etwas Glück gewinnen Sie eine Überraschung!  
Sie brauchen dafür nur Ihre Eindrücke mit den folgenden # verlinken:  
#suissemajestic #restaurant45 #montreuxriviera #myswitzerland

- Traditionnelle salade César au poulet  22.-  
**Traditional Caesar salad with grilled chicken breast**  
 Traditioneller Caesar Salat mit grillierter Pouletbrust
- Mesclun aux graines torréfiées   16.-  
**Mixed green salad with roasted seeds**  
 Junger Blattsalat mit gerösteten Kernen
-  Salade de pousses d'épinards   20.-  
 (Épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pins, baies de Goji et pépins de grenades)  
**Superfood salad**  
 (spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, goji berries and pomegranate seeds)  
**Superfood Salat**  
 (Spinat, Quinoa, Birne, Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne)

Possibilité de prendre cette salade en plat principal avec un supplément de 8.-  
 Possibility to take this starter as a main course with a supplement of 8.-  
 Auf Wunsch können diese Vorspeisen als Hauptgang serviert werden, gegen einen Aufpreis von 8.-

## Entrées

- Foie gras de canard du Sud-Ouest poêlé, consommé de bœuf, pain toasté et crème au raifort  26.-  
**Pan-sautéed duck foie gras, beef consommé, toasted bread & horseradish cream**  
 Gebratene Entenstopfleber, Rinderkonsommee, geröstetes Brot & Meerrettichcreme
-  Avocat grillé, chutney de mangue, salade et focaccia   21.-  
**Grilled avocado with mango chutney, salad & focaccia**  
 Gegrillte Avocado mit Mango-Chutney, Blattsalat und Röstbrot
- Velouté de topinambours, croustons dorés,  18.-  
 copeaux de truffe noire hivernale  
**Creamy Jerusalem artichoke soup, browned croutons & black winter truffle shavings**  
 Velouté von Topinambur, gerösteten Croûtons & gehobelter schwarzer Wintertrüffel
- Tarte fine d'escargots et beurre aux herbes, 23.-  
 crème d'ail et sauce meurette, bouquet de rampon  
**Thin tart with snails and herb butter, garlic cream, meurette sauce & lamb's lettuce**  
 Feine Tarte von Schnecken & Kräuterbutter, Knoblauchcreme, Meurette-Butter & frischer Feldsalat
- Gravlax de truite de nos lacs à l'orange sanguine,  19.-  
 huile fumée et petits légumes d'hiver croquants  
**Lake trout Gravlax flavoured with blood orange, smoked olive oil, seasonal crispy baby vegetables**  
 Gebeizter Seelachs mit Blutorange verfeinert, geräuchertem Olivenöl, frischem jungen Gemüse
- Tartare de bœuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe,  22.-  
 toast de pain de campagne  
**Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil, farmer's toast bread**  
 Rindstatar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, Vollkorntoast
- Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante,  21.-  
 toast de pain de campagne  
**Beef tartar with spicy old English mustard, farmer's toast bread**  
 Rindstatar mit pikantem Englischem Senf, Vollkorntoast

-  Plat végétarien / **Vegetarian dish** / Vegetarische Gerichte  
 Plat possible sans Gluten / **Gluten free possibility** / Gericht glutenfrei möglich  
 Plat sans Gluten / **Gluten free dish** / Gluten freies Gericht  
 **Healthy living**

Provenance de nos viandes et de nos poissons / **Origines of our meats and fish** / Herkunft unseres Fleisches und Fisches:

Boeuf / <b>Beef</b> / Rind	Suisse et Allemagne / <b>Switzerland &amp; Germany</b> / Schweiz & Allemagne
Agneau / <b>Lamb</b> / Lamm	Suisse / <b>Switzerland</b> / Schweiz
Foie gras / <b>Foie gras</b> / Gänsestopfleber	France / <b>France</b> / Frankreich
Volaille / <b>Chicken</b> / Ente	Suisse et France / <b>Switzerland &amp; France</b> / Schweiz & Frankreich
Porc / <b>Pork</b> / Schwein	Suisse & Italie / <b>Switzerland &amp; Italy</b> / Schweiz & Italien
Sole / <b>Sole</b> / Zunge	Mer du nord et côtes Bretonnes / <b>North sea &amp; Bretagne</b> / Nordsee & Bretagne
Lotte / <b>Anglerfish</b> / Seeteufel	Atlantique / <b>Atlantic</b> / Atlantik
Turbot / <b>Turbo</b> / Steinbutt	France / <b>France</b> / Frankreich
Bar / <b>Bass</b> / Barsch	Atlantique et Méditerranée / <b>Atlantic &amp; Mediterranean</b> / Atlantik & Mittelmeer
Escargots / <b>Snails</b> / Schnecken	Suisse et France / <b>Switzerland &amp; France</b> / Schweiz & Frankreich

Tous les prix sont exprimés en CHF, TVA et service inclus / All prices are in CHF, VAT and service included /  
 Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive Service und Mwst.

## Viandes et Volailles

---


- Tartare de boeuf "Majestic" parfumé à l'huile de truffe, G 38.-  
 pommes frites, toasts de pain de campagne  
[Beef tartar "Majestic" flavoured with truffle oil,](#)  
[French fries, farmer's toast bread](#)  
 Rindstartar "Majestic" mit Trüffelöl verfeinert, Pommes Frites, Vollkorntoast
- Tartare de bœuf à la vieille moutarde anglaise piquante, G 37.-  
 pommes frites, toasts de pain de campagne  
[Beef tartar with spicy old English mustard, French fries,](#)  
[farmer's toast bread](#)  
 Rindstatar mit pikantem Englischem Senf, Pommes Frites, Vollkorntoast
- Suprême de poulet fermier cuit en basse température, G 38.-  
 bouillon à l'effluve de truffe hivernale, légumes façon pot-au-feu  
[Low temperature cooked free-range chicken breast fillet,](#)  
[broth flavoured with winter truffles, pot-au-feu-style vegetables](#)  
 Zart gekochtes Fillet vom Freilandhuhn, Brühe vom schwarzem Wintertrüffel, Gemüseintopf
- Épaule d'agneau confite au jus parfumé à la noisette, G 39.-  
 purée de pommes de terre au beurre, ail confit  
[Preserved shoulder of lamb in cooking juice with hazelnut oil,](#)  
[grandma's mashed potatoes, garlic preserve](#)  
 Konservierte Lammschulter, Kartoffelpüree mit Butter verfeinert, eingemachtem Knoblauch & leicht erwärmtem Haselnussöl
- Côte de cochon de Romandie, potimarron en deux façons, G 42.-  
 cocotte d'haricots borlotti, jus au thym  
[Roast pork shop, duet of pumpkins, borlotti beans pot, thym juice](#)  
 Fein geröstetes Schweinekotelett, beidseitig gebratene Kürbisscheiben, Borlotti-Bohnen, Thymian-Soße
- |  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| Parisienne de bœuf, pommes frites, <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span> | <b>220gr</b> | <b>350gr</b> |
| poêlée de légumes, beurre café de Paris  | 37.-         | 49.-         |
| <a href="#">Parisian style Beef, French fries, pan-sautéed vegetables</a>  |              |              |
| Entrecôte Parisienne, Pommes Frites, gebratenes Gemüse   |              |              |



## Poissons et Crustacés



---

- Sole façon meunière "Majestic", mélange de légumes, G 56.-  
 brochette de pommes de terre  
[Sautéed sole meunière "Majestic", vegetable mix & potatoes skewer](#)  
 Seezunge Müllerinart "Majestic", Marktgemüse und Kartoffel-Spiess
- Pavé de bar snacké sur peau, pulpe de brocoli, farfalle maison G 39.-  
 à l'encre de seiche, moules de bouchot et beurre blanc citronné  
[Sea bass «à la plancha», broccoli pulp, home-made farfalle in cuttlefish](#)  
[sauce, farmed mussels & white lemon butter](#)  
 Stück von auf der Haut gebratenem Barsch, Brokkolipulpe, hausgemachte Farfalle im Tintenfisch-Sud, Zuchtmuscheln & Zitronenbutter
- Curry vert de joues de lotte, julienne de légumes croquants, G 38.-  
 riz basmati au sésame noir G  
[Anglerfish cheeks in a green curry sauce, thinly-shredded crispy](#)  
[vegetables, basmati rice with black sesame](#)  
 Backen vom Anglerfisch in grünem Curry, Julienne von frischem Gemüse, Basmati-Reis mit schwarzem Sesam
- Turbot rôti au beurre, mélange de champignons d'hiver, G 42.-  
 salsifis au lard de Colonnata, émulsion au poivre de Tasmanie  
[Roasted turbo with butter sauce, mix of winter mushrooms,](#)  
[salsify flavoured with Colonnata bacon, Tasmanian pepper emulsion](#)  
 Steinbutt in Buttersauce, winterliche Pilze, Schwarzwurzel mit feinem Speck aus Colonnata, Emulsion von Tasmanischem Pfeffer

## Céréales et Légumes

Risotto "du marché"  23.-  
 Risotto of the day (depending of the chef's mood)  
 Risotto "Frisch vom Markt"

 Artichaut gratiné, fromage de chèvre, roquette, olives,  28.-  
 tomates séchées et copeaux de parmesan  
 Gratinated artichoke with goat cheese, rocket salad, olives, sun-dried  
 tomatos & parmesan shavings  
 Gratinierte Artischockenböden mit Ziegenkäse, Ruccula, Oliven,  
 getrocknete Tomaten und gehobeltem Parmesan



 Variation végétarienne avec tapenade d'olives et polenta frite  27.-  
 Vegetable variation with olive tapenade and fried polenta  
 Variation von Gemüse mit Oliven -Tapenade und gebratener Polenta

## Fromages

Fromages  
 Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs 18.-  
 Selection of cheese from here & there  
 Käseauswahl von nah und fern

## Desserts et Douceurs

Dôme au chocolat "Majestic", praliné et feuillantine 18.-  
 Chocolate dome "Majestic", crispy praline  
 Schokoladendom "Majestic", knusprig

 La mangue coco, poivre d'Indonésie  16.-  
 Mango & coconut, Indonesian pepper  
 Chips von Mango & Kokosnuss, kühl serviert, mit Indonesischem  
 Pfeffer bestreut

La mandarine et le biscuit tonka 15.-  
 Tangerine & tonka biscuit  
 Biscuit von Mandarine & Tonkabohne

La noix de pécan et la noisette  15.-  
 Pecan nut & hazelnut  
 Pekannuscreme

Le café et la mousse de lait  16.-  
 Coffee & milk mousse  
 Mousse von Kaffee und Milch

Café gourmand  18.-  
 Café gourmand  
 Café gourmand

### Glaces

Caramel	Caramel	Caramel
Vanille	Vanilla	Vanille
Pistache	Pistachio	Pistazien
Chocolat	Chocolate	Schokolade
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella
Expresso croquant	Crispy expresso	Expresso Croquant

### Sorbets

Fraise-Framboise	Strawberry-Rasperry	Erdbeer-Himbeer
Citron-Citron vert	Lemon-Lime	Zitronen-Limetten
Poire	Pear	Birne
Passion-Mangue	Passion-Mango	Passionsfrucht-Mango

boule	boules	boules	
1 scoop 4.-	2 scoops 7.5	3 scoops 11.-	
Kugeln	Kugeln	Kugeln	

Pimp my scoop: 6.-  
 Vodka / Limoncello /  
 Abricotine/ Williamine

# Les P'tits Chefs

---

## Menu

Valable jusqu'à 8 ans / available until 8 years/ bis 8 Jahre

2 ou 3 plats / 2 or 3 courses / 2 oder 3-Gänge

16.- 21.-

## L'appétit vient en mangeant

Soupe de saison VG

Seasonal soup

Saisonale Suppe

## Ensuite

Steack haché, pommes frites et légumes G

Minced steak, French fries & vegetable mix

Hackfleischplätzchen, Marktgemüse und Pommes frites

Tagliatelles à choix: légumes, fromage ou sauce tomate VG

Pasta on choice: vegetables, cheese or tomato sauce

Pasta nach Wahl: Gemüse, Käse oder Tomatensauce

Poisson du jour, brochette de pommes de terre et légumes VG

Fish of the day, potatoes skewer & vegetables

Fisch nach Tagesangebot, Kartoffel-Spiess, Gemüse

## Le meilleur pour la fin

2 boules de sorbet

2 scoops of Sorbet

2 Kugeln Sorbet

## L'assiette du pirate

0.-

On te donne une assiette et tu as le droit de "voler" dans l'assiette de tes parents!

We give you a plate and you can "steal" food in your parent's plate!

Wir geben Dir einen Teller und Du darfst vom Teller Deiner Eltern "klauen"

# Vitamin Bomb

---

## Les jus de fruits

20 CL

Jus d'Abricot,	Apricot Juice	Aprikosensaft	5.5
Jus d'Ananas	Pineapple Juice	Ananassaft	5.5
Jus de Cranberry	Cranberry Juice	Cranberrysaft	5.5
Jus de Pêche	Peach Juice	Pfirsichsaft	5.5
Jus de Poire	Pear Juice	Birnensaft	5.5
Jus de Tomate	Tomato Juice	Tomatensaft	5.5

## Sodas

---

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	33 CL	6.5
Fanta orange, Sprite	33 CL	6.5
Ramseier,	33 CL	6.5
Thé Froid pêche, Ice Tea Peach, Pfirsich Eistee	33 CL	6.5
San Pellegrino bitter	10 CL	6.5
Fever Tree Ginger Ale / Tonic / Ginger Beer	20 CL	7.-
Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon	20 CL	6.5

## H<sub>2</sub>O

---

Plate / still / ohne Kohlensäure

Henniez Bleue	50 CL	6.-
Evian	50 CL	6.-

Gazeuse / sparkling / mit Kohlensäure

Henniez Verte	50 CL	6.-
San Pellegrino	50 CL	6.-
Perrier	33 CL	6.-

## Bubble Bath à la Coupe

<i>Laurent-Perrier</i>	La Cuvée Brut	10 CL
	La Cuvée Rosé	16.-
	Ultra Brut	22.-
		21.-

### start up

		4 CL
Apérol	11%	10.-
Campari	23%	10.-
Martini Bianco, Rosso	15%	10.-
Pastis 51	45%	10.-
Ricard	45%	10.-

### By Majestic

<i>Red Majestic</i>	22.-
Bourbon Maker's Mark, fraise, jus de citron, sirop de Mangue, liqueur de Peche	
<i>Violettazz</i>	22.-
Jus d'orange, jus de citron jaune, sirop violette, framboises fraîches, Champagne	
<i>Mandarinez-Moi</i>	22.-
Gin THE DUCK, bitter orange, citron jaune pressé, liqueur de Mandarine, romarin frais	
<i>Le Moment Majestic</i>	22.-
Calvados Drouin, bitter classico, sirop d'orgeat Monin, jus de citron jaune, blanc d'œuf	

### sober ones (sans alcool)

<i>Watermelon Colada</i>	16.-
Pastèque, Jus d'Ananas, Sirop de Coco, Crème Fraiche	
<i>Paradise</i>	16.-
Jus d'Ananas, Fruits de la Passion, Mangue	
<i>The Beerie's</i>	16.-
Jus de Cranberry, Fraise, Framboise, jus d'ananas, Ginger Ale	
<i>Virgin Basil Mojito</i>	16.-
Soda, basilic frais, jus de citron vert, sucre	

### Pub Side

<i>Bières Pression</i>			30 CL	50 CL
Erdinger	<i>Allemagne</i>	5.5%	8.-	10.-
Heineken	<i>Hollande</i>	5%	7.-	9.-
<i>Bières Bouteilles</i>			33 CL	
Nébuleuse	<i>Suisse</i>	5.2%		12.-
Lefte Brune	<i>Belgique</i>	6.5%		10.-
Guinness	<i>Irlande</i>	4.2%		10.-
Chimay Brune	<i>Belgique</i>	9%		12.-
Ambrée des Brigands du Jorat	<i>Suisse</i>	6%		14.-
Erdinger sans alcool	<i>Allemagne</i>	0.5%		8.-

# Warm up

---

## Selection de Café Nespresso®

Café, Espresso, Ristretto	5.-
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiato	7.-
Café Viennois	7.-

## Selection de Chocolats

Caotina	6.5
Ovomaltine	6.5
Chocolat Viennois	7.-

## Selection de Thés Newby®

### NOIRS

English Breakfast  
Upper Assam  
Earl Grey  
Masala Chai

### VERTS

Hunan Green  
Jasmine princess

### SELECTION DE TISANES

Menthe poivrée  
Rooibos Orange  
Camomille  
Fraise et Mangue